

## **PROPOSTA 2**

### ***Cerimonie e Ricorrenze***

#### ***Primavera - Estate 2023***

*Culatello e gnocco fritto*  
*Carne salada con insalatina di asparagi*  
*Tortino di melanzane, pomodoro e mozzarella*

*Tentacolo di polipo lardellato con crema di datterini fresco*  
*Capesante e gamberi gratinati*  
*Tartare di tonno agli agrumi*

\*\*\*

*Risotto primavera con ragù di cortile*  
*Tagliolini con sughetto d'ombrina, pomodorini e basilico*

\*\*\*

#### **Un secondo piatto uguale per tutti a scelta tra:**

*Vitellina ai peperoni dolci e purè*  
*Chateaubriand con salsa bernese ed olio Robespierre*  
*Trancetto di cuore di merluzzo in crema di baccalà*  
*Filetto di branzino con pomodorini alla crudaiola, olive e capperi*

\*\*\*

*Torta cerimonia*

\*\*\*

*Caffè*

*Vini azienda agricola Riccafana Rosso e Bianco*

**€ 60,00**

#### **Eventuale Aperitivo di accoglienza:**

*Salame e grana*  
*Metodo Classico e Cocktail alla frutta*

**Costo per persona € 8,00**

#### **N.B.: Esclusi i Vini per accompagnamento dessert.**

*I nostri prezzi sono netti e da intendersi non soggetti ad applicazione di sconti e/o convenzioni*  
*Le composizioni floreali dovranno essere lasciate integre, in caso contrario verranno addebitate*

*I bambini fino a 10 anni pagano la metà*  
*Eventuali aggiunte al presente menù verranno calcolate a parte*

**SATEN A TUTTO PASTO SUPPLEMENTO € 10,00 A PAX**